ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№24 (50) декабрь 2005

журнал для тех, кто любит готовить





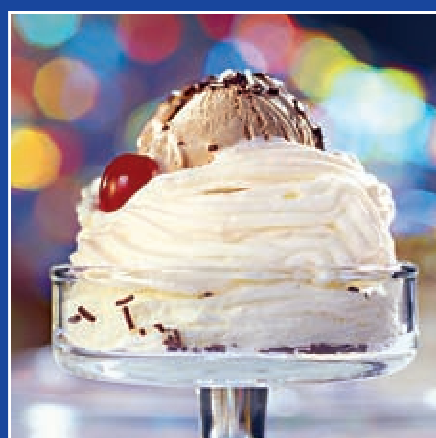












www.gastromag.ru

■ холодец ■ салат из курицы с яблоками в карамели ■ петровские щи ■ утка под соусом из инжира ■ рождественская свинина в имбирной глазури ■ хрустящая рыба по-тайски ■ суфле из лосося ■ паста «морское дно» ■ мясная плетенка ■ груши в тесте ■ безе ■ безе с мороженым ■ засахаренные фрукты ■ творожный торт с желе из грейпфрута

ISSN 1728-6948
9 771728 694000


WWW.RUSSIAN-HIT.RU
РУССКИЙ ХИТ
Поздравляем Вас
с Новым годом
и желаем удачи, счастья
и благополучия!
Акция
РУССКИЙ ХИТ
с плюсоМ
Пельмени
из Телятинки
Сделай килограмотный выбор!
1000 г
Аквафильтр
Посуда
СВЧ печь
Минирадио
ПРИЗ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЗАБОТА О ВКУСЕ
2006
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
забота о вкусе









Дорогие друзья!
От всей души поздравляем вас с наступающим Новым годом. Вы, конечно, не забыли, что он пройдет под знаком Собаки. Обязательно поставьте на праздничный стол холодец. Нежная утка и роскошная рождественская свинина также придутся по вкусу хозяйке 2006 года. Ну а год 2005-й заканчивается подведением итогов викторины, которую «Школа гастронома» проводила совместно с Santa Maria. Победители будут названы в первом январском номере.
Желаем всем счастья и вкусной жизни.

Ваша редакция





условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
легкие рецепты
рецепты средней сложности
рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

блюда, приготовленные с продуктами МАГГИ®

содержание

холодец




1


2


3


4


5


6

КСТАТИ

Холодец можно разлить в небольшие порционные формы. Поместите на дно каждой формы по половине крутого яйца срезом вниз, затем разложите мясо и залейте бульоном. Когда холодец застынет, переверните его на сервировочные тарелки.

ЧТО НУЖНО:

- 4 большие свиные ножки
- 1,5 кг мяса
- 1 луковица
- 1 морковка
- 1 корень петрушки
- 1 лавровый лист
- черный перец горошком
- соль
- 4–5 зубчиков чеснока

- Время приготовления: 6 часов 30 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 305,2 ккал

белки – 27,8 г, жиры – 21,0 г, углеводы – 1,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ножки тщательно вымыть, ошпарить крутым кипятком. Мясо вымыть, нарезать большими кусками.

2 Сложить ножки и мясо в большую кастрюлю, залить водой. Поставить на сильный огонь, довести до кипения. Шумовкой снять пену.

3 Лук и морковь очистить, крупно нарезать, вместе с корнем петрушки слегка припечь на сухой раскаленной сковороде, положить в кастрюлю с мясом, уменьшить огонь до минимума. Варить под неплотно закрытой крышкой 5 ч, при необходимости добавляя воду.
В конце варки добавить лавровый лист, перец и соль по вкусу.

4 Выложить из кастрюли мясо и овощи. Бульон процедить, накрыть крышкой и оставить в теплом месте.

5 Из ножек удалить все косточки. Порубить разваренное мясо и ножки. Чеснок очистить и измельчить.

*** От того, как будет порублено мясо, зависит окончательный вид холодца. Очень мелкая нарубка сделает холодец плотным, почти непрозрачным. Лучше всего резать мясо кусочками 0,5–0,7 см.**

6 Положить мясо в формы, сверху присыпать чесноком. Тонкой струйкой влить процеженный бульон, накрыть пищевой пленкой и выставить на холод. Когда холодец застынет, аккуратно соскоблить ложкой поднявшийся наверх и застывший жир. Для подачи перевернуть форму на большое блюдо, накрыть горячим полотенцем, энергично встряхнуть. Нарезать холодец на порционные куски.

салат из курицы и карамелизированных яблок



ЧТО НУЖНО:

- 1 куриная грудка
- 0,5 ч. л. **БУКЕТА ПРИПРАВ МАГГИ® к курице**
- 1 ст. л. растительного масла
- 2 яблока
- 3 ст. л. сахара
- 2 ст. л. воды
- 1 сладкий перец
- растительное масло
- 100 мл яблочного сока
- 1 ст. л. сливочного масла
- острый красный перец

- Время приготовления: 20 мин.
- Порций: 2
- 1 порция: 439,2 ккал

белки – 11,4 г, жиры – 25,6 г, углеводы – 40,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриное мясо вымыть, обсушить и нарезать брусочками. Обвалять в смеси растительного масла и **БУКЕТА ПРИПРАВ МАГГИ®**. Обжарить на разогретой сковороде, 3 мин.

2 Перец и яблоки нарезать дольками, удалив сердцевину. Яблоки обдать крутым кипятком. В сковороде сильно нагреть сахар с водой. Положить яблоки и тщательно перемешать, чтобы они равномерно покрылись карамелью. Вынуть их из сковороды и отложить. Перец слегка обжарить в растительном масле.

3 В оставшуюся карамель добавить щепотку острого красного перца, яблочный сок и сливочное масло. Уваривать на слабом огне, пока соус не загустеет, 6 мин.
Курицу, яблоки и перец выложить в салатницу, заправить соусом.



1



2



3

щи петровские из квашеной капусты





1



2



3



4



5



6

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

За 10 мин. до окончания варки бульона вместо лаврового листа и перца можно положить 2 **КУРИНЫХ кубика МАГГИ® С ОВОЩАМИ**. При этом соль и другие специи добавлять не обязательно.



ЧТО НУЖНО:

- 2 кг говядины с костью
- 200 г копченой грудинки
- 200 г варено-копченой ветчины
- 1 куриная грудка
- 2 луковицы
- 1 морковка
- 1 корень петрушки, 1 лавровый лист
- 6 горошин черного перца
- 500 г квашеной капусты
- 2 ст. л. муки
- 1 ч. л. сахара
- соль, сметана по вкусу

■ Время приготовления: 2 часа 15 мин.
■ Порций: 8
■ 1 порция: 385 ккал
белки – 41,2 г, жиры – 21,3 г, углеводы – 7,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Морковь, корень петрушки и 1 луковицу очистить, обжарить на сухой раскаленной сковороде (4 мин.). Мясо вместе с обжаренными овощами и косточкой от грудинки залить водой. Поставить на сильный огонь, довести до кипения. Снять пену, уменьшить огонь, варить 1 ч.

2 Положить куриную грудку и готовить еще 30 мин. За 10 мин. до окончания варки добавить лавровый лист и перец. Мясо вынуть, бульон процедить, быстро довести до кипения. Убавить огонь до минимума.

3 Грудинку нарезать кусочками. Оставшийся лук – полукольцами. Капусту отжать (сок собрать в миску) и мелко нарезать. Грудинку обжарить на раскаленной сковороде (2 мин.). Добавить лук и готовить еще 2 мин. Положить капусту, тушить без крышки на среднем огне, 10 мин.

4 Отваренную говядину, куриную грудку и ветчину нарезать небольшими кусочками. На сухой сковороде обжарить муку до светло-коричневого цвета, добавить 3–4 ст. л. бульона и сахар, перемешать, снять с огня.

5 В кастрюлю со слабо кипящим бульоном положить нарезанные мясные продукты и тушеную капусту, влить капустный сок. Готовить 20 мин.

6 Добавить мучную смесь и соль, варить еще 5 мин. Снять щи с огня, накрыть крышкой и дать настояться в теплом месте 10–15 мин.
Подавать со сметаной и свежей зеленью петрушки.

утка под соусом из инжира

Спонсор рецепта

ВОЛШЕБНОЕ ДЕРЕВО · MAGIC TREE ·





1



2



3



4



5



6

КСТАТИ

Ароматные, кисловатые ягоды барбариса отлично сочетаются с мясом, особенно с сортами жирными – свининой, бараниной, мясом утки. Барбарис часто добавляют в плов, так как содержащиеся в нем кислоты способствуют лучшему расщеплению жиров.



ЧТО НУЖНО:

утка весом 2–2,5 кг
20 шт. вяленого инжира
3 ст. л. меда
сок и цедра 1 лимона
2 стакана красного сухого вина
1 ч. л. молотой корицы
5 ст. л. сливочного масла
1 луковица
20 ягод сушеного барбариса **«Волшебное дерево»**
соль по вкусу

- Время приготовления: 1 час 45 мин.
- Порций: 5–6
- 1 порция: 802,8 ккал

белки – 42,5 г, жиры – 62,6 г, углеводы – 17,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить начинку.** Инжир промыть горячей водой, 10 шт. разрезать вдоль пополам, смешать их с 2 ст. л. меда, соком и цедрой лимона.

2 Утку вымыть внутри и снаружи, тщательно обсушить бумажными салфетками, кожу натереть солью. Нафаршировать птицу смесью инжира и меда. Края разреза скрепить деревянными зубочистками.

3 В сотейнике растопить 1 ст. л. масла, добавить оставшийся мед, перемешать. Утку обмазать со всех сторон получившейся смесью. Положить птицу на противень, концы ножек обмотать полосками фольги, накрыть всю утку листом фольги. Поставить противень в разогретую до 220 °С духовку, запекать 1,5 ч. За 15–20 мин. до готовности снять фольгу.

4 Оставшийся инжир разрезать на четвертинки, положить в сотейник, добавить вино, корицу и готовить на среднем огне, время от времени помешивая, 30 мин. Не протирая, а с силой нажимая на ягоды, отжать соус через сито.

5 Лук очистить, измельчить. В том же сотейнике разогреть 4 ст. л. сливочного масла, обжарить лук до прозрачности, 4 мин. Добавить барбарис. Готовить на среднем огне 10 мин.

6 Смешать лук и барбарис с соусом из инжира, накрыть и оставить в тепле до подачи. Готовую утку обильно полить соусом и подать к столу.

рождественская свинина в имбирной глазури





1



2



3



4



5



6

КСТАТИ

* Для этого блюда нужно купить свиную ногу с кожей или хотя бы со слоем подкожного жира.

* Чтобы правильно рассчитать время запекания свинины, необходимо точно знать вес куска: На каждые 500 г мяса – 25 мин. плюс 20–25 мин. дополнительно.

ЧТО НУЖНО:

1 свиная нога весом 3–4 кг
1 луковица
кусочек корня имбиря длиной 5 см
3 веточки мяты
2 ст. л. бутонов гвоздики
соль, перец по вкусу

Для глазури:

175 г сахара
кусочек корня имбиря длиной 2,5 см
100 г свежих кумкватов

- Время приготовления: 3 часа
- Порций: 12
- 1 порция: 736 ккал

белки – 35,2 г, жиры – 59,8 г, углеводы – 14,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свинину вымыть, обсушить. Сделать глубокий надрез вдоль кости и, раздвинув мясо, удалить ее. Натереть мясо солью и перцем, свернуть рулетом и перевязать в нескольких местах бечевкой.

2 Разогреть духовку до 160 °С. Лук очистить, тонко нарезать. Имбирь очистить, натереть на крупной терке. Мяту вымыть и обсушить. Положить лук, имбирь и мяту на дно глубокой формы. Сверху положить свинину. Влить воду слоем 5 см. Накрыть форму 3 слоями фольги, поставить в духовку на 1,5 ч, затем уменьшить температуру до 140 °С и готовить еще 1,5 ч.

3 **Приготовить глазурь.** В сотейник всыпать сахар, налить 150 мл воды, поставить его на небольшой огонь и готовить до полного растворения сахара. Положить тонко нарезанный имбирь и готовить, помешивая, еще 5 мин.

4 Добавить нарезанные тонкими кружками кумкваты, готовить 2 мин. Шумовкой переложить кумкваты в блюдо. Прогревать глазурь еще 5 мин., пока она не загустеет. Снять с огня и отставить.

5 Форму для выпечки накрыть листом фольги, смазать растительным маслом, переложить в нее свинину. Срезать кожицу, оставив тонкий слой подкожного жира. Надрезать его в виде решетки. В каждый из получившихся ромбов воткнуть бутон гвоздики.

6 Увеличить температуру духовки до 200 °С. Смазать свинину глазурью, оставив 3 ст. л. Запекать еще 20 мин. Оставшуюся глазурь смешать с кумкватами и подать к готовой свинине.

хрустящая рыба по-тайски

Рецепт от Юлии Высоцкой




1

2

3

4

5

6

КСТАТИ

В состав **приправы к рыбе КАМИС** входят ароматные зелень петрушки и базилик, а также лук, чеснок, имбирь, горчица и соль. Эти специи и пряности прекрасно дополняют вкус любого рыбного блюда.



ЧТО НУЖНО:

- 400 г свежей семги
- 100 г кукурузной муки
- 2 зубчика чеснока
- 1 красный острый перец
- 1 лимон
- 2 стебля зеленого лука
- 2 ст. л. соевого соуса
- 0,5 ч. л. тайского рыбного соуса
- щепотка тростникового коричневого сахара
- кусочек корня имбиря длиной 2 см
- 1 пучок мяты
- 1 пучок тархуна
- 1 ст. л. приправы к рыбе **КАМИС**
- 2 ст. л. арахисового масла
- 2 ст. л. кунжутного масла

- Время приготовления: 35 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 374,2 ккал

белки – 19,1 г, жиры – 25,0 г, углеводы – 18,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу сполоснуть, снять кожу и удалить кости, нарезать тонкими полосками.

2 Кукурузную муку пересыпать в миску, поместить в нее кусочки рыбы и как следует перемешать.

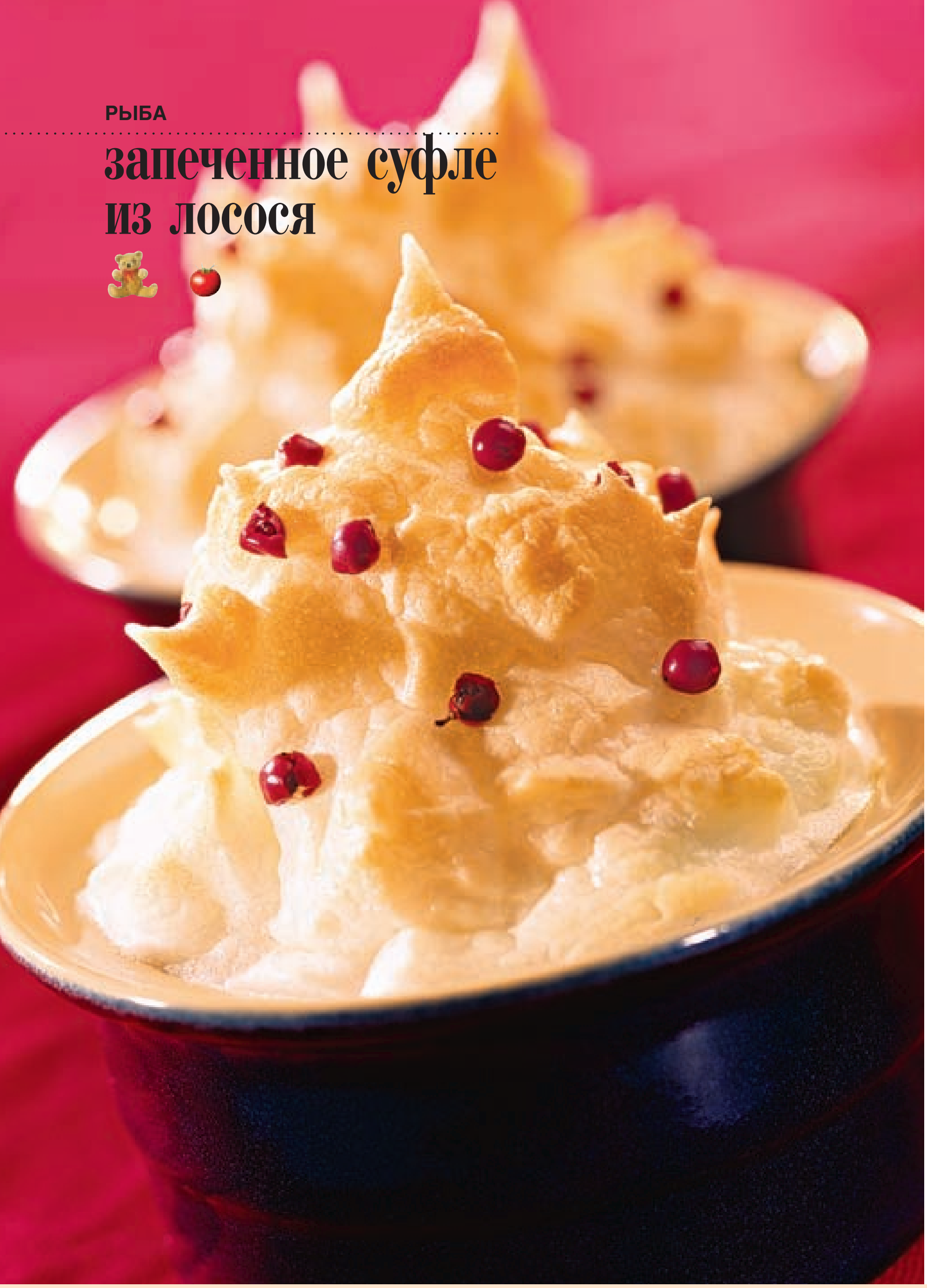
3 Чеснок очистить, нарезать пластинками. Перец вымыть, разрезать пополам, удалить семена, мелко порубить. Имбирь очистить, нарезать тонкой соломкой. Зеленый лук вымыть, обсушить и нарезать колечками. Мяту и тархун вымыть, обсушить и измельчить.

4 Сильно разогреть сковороду. Влить по 1 ст. л. арахисового и кунжутного масла и на сильном огне обжарить рыбу с обеих сторон до румяной корочки, 3 мин.

5 Переложить рыбу на тарелку. Сковороду оставить на огне.
Влить оставшееся масло, обжарить сначала чеснок и имбирь, 1 мин., затем перец и зеленый лук. Добавить сахар, соевый и рыбный соус, измельченную зелень.

6 Добавить приправу к рыбе **КАМИС**, перемешать и готовить 1 мин. Семгу полить соусом и подать к столу.

запеченное суфле из лосося



ЧТО НУЖНО:

- 200 г консервированного лосося
- 500 г картофеля
- 1 ст. л. растительного масла
- 4 яичных белка
- 1 луковица
- 0,5 стакана молока
- 100 г консервированной кукурузы
- 1 ч. л. розового перца
- соль по вкусу

- Время приготовления: 1 час
- Порций: 4
- 1 порция: 300,3 ккал

белки – 18,5 г, жиры – 8,4 г, углеводы – 37,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать крупными кусками. Лук очистить, мелко порубить и обжарить в растительном масле, 3 мин.
Лосося откинуть на дуршлаг, удалить косточки. Картофель и рыбу поместить в блендер, влить молоко, измельчить до состояния пюре. Добавить в готовое пюре лук и кукурузу. Посолить и перемешать.

2 Разогреть духовку до 170 °С. Белки взбить миксером в пышную пену, половину добавить в пюре. Быстро перемешать, разложить по смазанным маслом формочкам.

3 Сверху в виде шапки положить оставшиеся взбитые белки, украсить горошинами розового перца. Поставить в духовку и выпекать 25 мин.



1



2



3



Maggi
КУЛИНАРНАЯ
студия
Думаете, что приготовить сегодня?



Бесплатная Горячая линия **8-800-200-7272** www.maggi.ru



ВСТРЕЧАЕМ НОВЫЙ ГОД

Кулинарная студия МАГГИ® поздравляет своих любимых хозяек с наступающим Новым годом! Пусть 2006 год принесет Вам множество ярких эмоций и незабываемых впечатлений, побольше здоровья и творческих достижений, в том числе и на кулинарном поприще.

Все мы, конечно, знаем, что «как встретишь Новый год, так его и проведешь». По восточному календарю наступающий 2006 год пройдет под знаком Огненной Собаки. Чтобы он стал успешным, восточные мудрецы советуют всячески угождать этому честному, верному и справедливому животному. Мы надеемся, что советы Кулинарной студии МАГГИ® помогут Вам в этом и Новый, 2006 год будет для Вас счастливым и удачным!

1. Любимое блюдо Огненной Собаки конечно же мясо. Для праздничного стола подойдут любые идеи и вариации на «мясную» тему. Ростбиф, буженина, холодная телятина, отварной язык, деликатесы, а также ассорти или канапе из них – все это порадует не только героиню грядущего года, но и Ваших близких.
2. Уделите особое внимание световому оформлению дома и праздничного стола. Оригинальные цветные плавающие или ароматические свечи придадут праздничности, романтики и станут залогом успеха на весь следующий год.
3. В качестве подсвечников можно использовать твердые фрукты или овощи. К примеру, яблоко: вырежьте в центре отверстие для свечи, а вокруг воткните еловые веточки, яркие ягодки на острых палочках, игрушки-малютки.
4. Восточный гороскоп утверждает, что лучшим подарком на протяжении всего года Собаки будет… щенок. Подаренные в это время собаки помогут укреплять отношения между людьми.
5. Это же касается и различных подарков на «собачью» тему. Всевозможные собаки – мягкие, меховые или керамические, а особенно созданные Вашими руками – непременно станут добрым талисманом своего «хозяина».

Кстати, если у Вас уже есть собака, не забудьте в новогоднюю ночь угостить ее чем-нибудь вкусным. Счастливого Нового года!





2

морское дно

ЧТО НУЖНО:

1 пакетик **МАГГИ® НА ВТОРОЕ для приготовления жюльена из курицы и грибов**

1 пакетик **МАГГИ® МАКАРОНО-МАНИЯ для приготовления макарон в томатно-мясном соусе Болонез**

2 ч. л. **СУПЕР ЗОЛОТОГО® КУРИНОГО бульона МАГГИ®**

20 шт. макарон-«ракушек»

250 г говяжьего фарша

200 г куриного филе

100 г свежих шампиньонов

100 г тертого сыра

250 мл молока

2 ст. л. растительного масла

- Время приготовления: 50 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 163,5 ккал

белки – 12,7 г, жиры – 9,3 г, углеводы – 7,2 г





1


3

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить 2 л **СУПЕР ЗОЛОТОГО® КУРИНОГО бульона МАГГИ®**, отварить в нем макароны, 10 мин., откинуть на дуршлаг.

2 **Приготовить красные «ракушки»:** обжарить говяжий фарш на растительном масле, 5–7 мин., добавить 250 мл воды и содержимое пакетика **МАГГИ® МАКАРОНО-МАНИЯ**. Довести до кипения и тушить соус на умеренном огне 10 мин. Разложить готовый соус в 10 «ракушек» и выложить на смазанный маслом противень.

3 **Приготовить белые «ракушки»:** на растительном масле обжаривать нарезанные шампиньоны и мелко нарезанное куриное филе 5 мин. Содержимое пакетика **МАГГИ® НА ВТОРОЕ** развести в 250 мл молока, вылить смесь в сковороду с грибами и курицей, довести до кипения и варить 1 мин. Разложить готовый соус в 10 оставшихся «ракушек» и выложить на противень с красными «ракушками».


4

Товар сертифицирован

4 Посыпать начиненные «ракушки» тертым сыром и запекать в разогретой до 180 °С духовке 10 мин. Выложить на блюдо, подавать горячими.



1а



1б



2

мясная плетенка

ЧТО НУЖНО:

1 пакетик **МАГГИ® МАКАРОНО-МАНИЯ для приготовления макарон в томатно-мясном соусе Болонез**
1 ч. л. **СУПЕР ПРИПРАВЫ МАГГИ® «10 овощей»**
4 стейка из телятины
300 г куриного филе
50 г клюквы
1 ст. л. растительного масла
зелень петрушки для украшения

- Время приготовления: 1 час 30 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 274,6 ккал

белки – 45,3 г, жиры – 8,2 г, углеводы – 4,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Стейки из телятины отбить, надрезать (не до конца). Куриное филе нарезать тонкими полосками. Надрезанные стейки и курицу сплести крест-накрест в виде «плетенки», края полосок закрепить деревянными шпажками.

2 Присыпать «плетенки» **СУПЕР ПРИПРАВОЙ МАГГИ®** и обжаривать на растительном масле 2–3 мин. с каждой стороны. Переложить мясо в форму для запекания.

3 **Приготовить соус:** клюкву промыть, залить 300 мл воды и варить 5 мин. Затем измельчить клюкву в блендере (или протереть через сито) вместе с отваром. Добавить в отвар содержимое пакетика **МАГГИ® МАКАРОНО-МАНИЯ**, тщательно размешать, довести соус до кипения и залить им мясо.

4 Запекать мясо под соусом в разогретой до 180 °С духовке 10 мин. При подаче удалить деревянные шпажки и выложить «плетенку» на блюдо, сверху полить соусом и украсить зеленью петрушки.

3



СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Так же готовятся и рыбные «плетенки». Необходимо сплести полоски белой и красной рыбы, залить их **сырным соусом МАГГИ® с чесноком** и запечь в духовке.







Встречаем Новый год со вкусом!

1. Обжарьте грибы и курицу на сливочном масле.
2. Содержимое пакетика **МАГГИ® НА ВТОРОЕ** разведите в 250 мл молока.
3. Смесь влейте в сковороду с грибами и курицей и проварите одну минуту.
4. Разложите жюльен по кокотницам и запекайте 10 минут.



груши в тесте

ЧТО НУЖНО:

4 большие груши с плодоножками
250 г готового дрожжевого теста
по 1 ст. л. изюма, миндаля, грецких орехов, коньяка, сахара, сливочного масла
1 лимон
1 яйцо

- Время приготовления: 1 час 45 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 409,2 ккал

белки – 5,7 г, жиры – 16,5 г, углеводы – 59,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Изюм залить коньяком, оставить на 20 мин. Орехи порубить ножом. Смешать изюм (вместе с коньяком), орехи, сахар и масло.
Груши разрезать пополам, оставив плодоножку, удалить сердцевину, со стороны среза натереть лимоном. Наполнить выемки начинкой. Сложить половинки груш вместе.




1


2


3

2 Тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм. Вырезать из теста 4 больших квадрата. Поставить в центр каждого квадрата грушу. Подтянуть два противоположных угла теста к верхушке груши, прижать руками. Повторить то же с двумя другими углами. Яйцо разделить на белок и желток.

3 Отогнуть углы от плодоножки и вырезать их в виде листиков. Смазать внутреннюю часть складок теста яичным белком и прижать. Поставить в холодильник на 30 мин. Разогреть духовку до 220 °С. Смазать груши желтком и выпекать 15 мин. Уменьшить температуру до 190 °С и выпекать еще 20 мин.

безе



ЧТО НУЖНО:

6 яичных белков
0,5 стакана сахарного песка
0,5 стакана воды
0,5 стакана сахарной пудры
1 ч. л. ванильного сахара
1 ст. л. какао-порошка
100 мл жирных сливок
консервированные фрукты для украшения

- Время приготовления: 2 часа
- Порций: 10–12
- 1 порция: 137,1 ккал

белки – 2,3 г, жиры – 3,2 г, углеводы – 24,7 г


1


2


3


4


5

КСТАТИ

После приготовления безе остается много неиспользованных желтков. Сделайте из них еще один десерт – крем-карамель, рецепт которого вы найдете в «Школе гастронома» № 5. Или испеките пирог из теста, в состав которого входят только желтки (№10, стр. 24).

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сварить сахарный сироп. Для этого всыпать сахар в сотейник, добавить воду, поставить на огонь и, постоянно помешивая, готовить, пока весь сахар не растворится. Снять с огня, дать немного остыть.
Яйца заранее вынуть из холодильника – они должны быть комнатной температуры. Отделить белки от желтков, перелить белки в тщательно промытую посуду. Взбивать их миксером 2–3 мин. на медленной скорости, затем – на максимальной, постепенно вливая сахарный сироп. Взбивать до «крепких пиков», то есть до состояния, когда белки тянутся за поднятой лопаткой, не опадая вниз.

2 Аккуратно перемешивая белки лопаткой, всыпать сахарную пудру.

3 Переложить часть взбитых белков в другую миску и добавить к ним просеянное какао. Осторожно перемешать.

4 Разогреть духовку до 120 °С. Противень накрыть листом пергамента.

*** Чтобы безе было правильной формы, на пергаменте можно заранее нарисовать контуры пирожных (круги, овалы, «восьмерки» и т.д.).**

Переложить белую и шоколадную белковые массы в разные кулинарные пакеты. Выдавливать безе на противень по нарисованным контурам.

*** Если форма пирожных не имеет значения, белки можно выкладывать просто ложкой.**

Поставить противень в духовку и выпекать 1–1,5 ч. Затем духовку выключить, безе оставить внутри до полного остывания.

5 Готовые безе переложить на блюдо. Украсить взбитыми сливками и консервированными фруктами. Хорошо смотрятся пирожные, собранные из белой и шоколадной половинок.

безе с мороженым




1


2

ЧТО НУЖНО:

4 готовых безе круглой формы
4 ст. л. взбитых сливок
4 шарика мороженого
вишневый компот

- Время приготовления: 10 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 298,8 ккал

белки – 2,5 г, жиры – 21,0 г, углеводы – 24,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Безе перевернуть донышком вверх. Из кулинарного пакета выложить на каждое пирожное взбитые сливки, затем по одному шарику мороженого.

2 Сбрызнуть пирожные вишневым компотом, украсить вишнями.

ДЕСЕРТ

засахаренные фрукты

Спонсор рецепта

Мистраль





1



2



3



4



5



6

КСТАТИ

Коричневый нерафинированный сахар **Мистраль** – натуральный продукт, который получается после первичного отжима, очистки и кристаллизации сока сахарного тростника. Исключение процесса рафинирования позволяет сохранить натуральную тростниковую патоку. Она придает сахару красивый цвет и приятный аромат.



ЧТО НУЖНО:

- 150 г мелкого коричневого сахара **Мистраль**
- 10 г желатина
- 150 мл воды
- по 500 г белого и черного винограда
- 1–2 лимона
- 1–2 мандарина
- 1–2 яблока
- несколько свежих лавровых листьев
- 2–3 ст. л. универсального коричневого сахара **Мистраль**
- 2–3 ст. л. **коричневого сахара Демерара Мистраль**

- Время приготовления: 30 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 146,4 ккал

белки – 1,5 г, жиры – 0,2 г, углеводы – 34,6 г

Засахаренные фрукты могут превратить в произведение кондитерского искусства даже самое простое блюдо. Достаточно уложить их красивой горкой на торт или в вазочку с мороженым – и ощущение праздника обеспечено.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фрукты вымыть, обсушить. Виноград снять с веточек. Лимоны и мандарины нарезать вместе с цедрой тонкими дольками. Яблоко разрезать на 4 части, удалить сердцевину, мякоть нарезать вместе с кожурой дольками.

2 Положить дольки яблока на сито, подержать 1 мин. над кастрюлей с кипящей водой.

3 В сотейник налить 50 мл воды, довести до кипения. Всыпать 150 г мелкого коричневого сахара и варить на среднем огне, постоянно помешивая, до полного растворения. Снять глазурь с огня.

4 Желатин залить 100 мл воды. Когда он набухнет, поставить на огонь и прогреть, не доводя до кипения, до полного растворения желатина. Снять с огня.

5 В одну миску перелить желатин, в другую насыпать универсальный коричневый сахар. Опускать каждую виноградину сначала в миску с желатином, затем в сахар. Выкладывать на салфетки. Так же обработать дольки яблок и цитрусовых.

6 Лавровый лист опустить в сахарную глазурь, выложить на пергамент и присыпать коричневым сахаром Демерара.

ДЕСЕРТ

творожный торт с грейпфрутовым желе





1



2



3



ЧТО НУЖНО:

0,5 стакана крошек бисквитного печенья
0,5 стакана молотого миндаля
3 ст. л. сахара
70 г сливочного масла
1 ч. л. ванильного сахара

Для начинки:

1 стакан воды
40 г желатина
1 кг творога
1 стакан жирных сливок
1 стакан сахара
500 мл грейпфрутового сока

- Время подготовки: 3 часа
- Время приготовления: 3 часа 40 мин.
- Порций: 10–12
- 1 порция: 265 ккал

белки – 7,4 г, жиры – 12,2 г, углеводы – 31,3 г

*** Этот легкий торт станет прекрасным завершением новогоднего ужина. Звезды для его украшения мы сделали из сахарной глазури. Подробная технология их приготовления описана в «Школе гастронома» №22, 2004 г.**

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желатин всыпать в сотейник, залить стаканом воды, дать постоять 10 мин. Затем прогреть его на несильном огне, не доводя до кипения, до полного растворения. Грейпфрутовый сок влить в глубокий поддон, добавить половину желатинового раствора, перемешать и поставить в холодильник на 2–3 ч.

2 Разогреть духовку до 200 °С. Бисквитные крошки, миндаль, сахар, ванильный сахар и размягченное масло тщательно перемешать до однородности. Выложить смесь в подходящую по размеру разъемную форму для выпечки, разровнять по дну и бортикам формы, поставить в духовку и выпекать 12 мин. Вынуть форму из духовки, отставить.

3 Творог, сливки и сахар взбить до однородности. Не прекращая взбивать, влить оставшийся желатин. Поставить в холодильник на 15 мин.

4 Застывшее грейпфрутовое желе нарезать кусочками одинакового размера.

5 Из плотной бумаги вырезать прямоугольник, длиной на 3 см больше окружности выбранной формы, шириной 15–20 см. Поместить бумагу внутрь формы, плотно прижав к бортикам. Несколько ложек творожной массы отложить. Остальную массу смешать с кусочками желе и выложить в форму.

6 Сверху положить отложенную творожную массу, разровнять поверхность и поставить в холодильник на 3–4 ч. Готовый торт украсить засахаренными фруктами.



4



5



6

список рецептов, опубликованных в 2005 году

Первая колонка – название блюда, вторая – номер журнала, третья – номера страниц, на которых опубликован рецепт


IDEAL
ПРОФЕССИОНАЛ
НА ВАШЕЙ КУХНЕ
Что лежит в основе здорового питания?
- Это то, как и на чем Вы готовите.
Подсолнечное масло IDEAL - натуральное, чистое и богатое витамином Е. IDEAL подчеркнет естественный вкус Ваших продуктов и поможет сохранить все их полезные свойства.
Вы, конечно, оцените преимущества новой крышки с носиком-дозатором и системой антипролива.
А на оборотной стороне каждой этикетки Вы найдете свежий рецепт от настоящего профессионала – от IDEAL!
IDEAL
IDEAL
ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО
товар сертифицирован

Дорогие читатели! Продолжается подписка на 2006 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.

Вы можете подписаться на любые номера наших изданий в течение 2006 года. Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.

ГАСТРОНОМЪ
журнал для тех, кто ест

Стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – 65 руб. Годовая подписка – 780 руб.
Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины - $2,80. Для остальных стран – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – 30 руб. Подписка на 1 месяц – 60 руб. Годовая подписка – 720 руб.
Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $1,50.
Для остальных стран – $3,00.

садовник

Стоимость 1 номера журнала «Садовник» – 45 руб. Годовая подписка – 540 руб.
Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость 1 номера журнала «Садовник» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,00. Для остальных стран – $5,00.

Ручная Работа

Стоимость 1 номера журнала «Ручная работа» – 25 руб. Подписка на 1 месяц – 50 руб. Годовая подписка – 600 руб.
Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость 1 номера журнала «Ручная работа» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $1,40. Для остальных стран – $2,90.

Оформить подписку на наши журналы очень просто:

1. Заполните квитанцию.
Укажите Ф.И.О., адрес, на который будет приходить заказная бандероль с журналами, контактный телефон.

2. Отметьте крестиком номера журналов в квитанции.

3. Оплатите квитанцию в любом отделении Сбербанка РФ.
Копию оплаченной квитанции отправьте к нам в редакцию по адресу:
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
или по факсу: (095) 725-1074.

В случае неполной информации в квитанции мы будем ориентироваться на уплаченную вами сумму.
В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.
Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение 3 дней с момента выхода журнала.

4. Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета.
Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: chesnakova@idvz.ru

Оформление подписки на наши журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252 With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc. 890-0057-610
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.

Также подписаться на журналы можно в любом отделении связи или через подписные агентства.
АПР:
объединенный каталог «Пресса России»
44140, 44141 – Гастрономъ;
84584, 83273 – Школа гастронома;
46505, 20218 – Садовник
Роспечать:
каталог агентства «Роспечать»
81150, 81158 – Гастрономъ;
83316, 83284 – Школа гастронома;
46345, 20415 – Садовник
МАП:
каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
12598, 99378 – Гастрономъ;
12599, 11308 – Школа гастронома
24324, 63427– Садовник
Интер-Почта-2003:
тел.: (095) 500-0060 (по Москве),
953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса: тел.: (095) 787-3445
Урал-пресс:
тел.: (095) 214-5162 (г. Москва),
(343) 375-8071 (г. Екатеринбург)
Подписное агентство KSS:
г. Киев, тел.: (044) 464-0220
ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
44141 – Гастрономъ,
81158 – Школа гастронома;
46345 – Садовник



Извещение

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)
подписка на журнал

Гастрономъ на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Садовник на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Ручная работа на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)
Сумма платежа _____________ руб. _________ коп.
Сумма платы за услуги _______ руб. _________ коп.
Итого: _____________________ руб. _________ коп.

Кассир

Квитанция

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)
подписка на журнал

Гастрономъ на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Садовник на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Ручная работа на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)
Сумма платежа _____________ руб. _________ коп.
Сумма платы за услуги _______ руб. _________ коп.
Итого: _____________________ руб. _________ коп.

Кассир

АДРЕСА

где купить

• **Коричневый сахар Мистраль**
во всех крупных супермаркетах
www.tkmistral.ru

• **Приправы и специи «Волшебное дерево»**
ООО «Волшебное дерево»
г. Москва, ул. Иркутская, 3,
тел.: (095) 462-5089

• **Посуда Vari**
Москва: «Мосмарт», «Маркткауф», «Гудвин», ТД «Даниловский»
Санкт-Петербург: «Сезон», «Посудная лавка КОРОНА», универсам «Таллиннский»,
а также в магазинах Новгорода, Самары, Екатеринбурга, Ростова-на-Дону, Пскова, Мурманска и других городов России



читайте в следующих номерах:

- заливное из индейки
- рыбный паштет
- мясная кулебяка
- пряничный домик
- кассата
- жженка

следующий номер выйдет 26 декабря

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

«   »   200__ г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

«   »   200__ г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№24 (50), декабрь 2005
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина

РЕДАКЦИЯ:
главный редактор Андрей Захарин
главный художник Ирина Лещенко
зам. главного редактора Татьяна Зимогорова
отв. секретарь Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова
редакторы Александр Ильин, Ирина Мосолова, Татьяна Олефиренко
веб-редактор Юлия Товбина
корректоры Галина Крикунова, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук
над номером работали Дмитрий Курбатов

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Екатерина Докучаева, Елена Матвеева, Жанна Русакова, Марина Челознова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Екатерина Панюшкина
Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 210 100
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько, Дмитрий Курбатов

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07.2003 г.



Надоела безвкусица?
Отведай Фазенду.
ФАЗЕНДА
Вкус в каждом кусочке
Фазенда. Качество
и вкус превосходных
продуктов, готовить
которые проще простого.
Традиционные куриные
наггеты, куриные
наггеты с сыром и
многое другое.
ФАЗЕНДА
Куриные наггеты
Традиционные
ФАЗЕНДА
Куриные наггеты
с сыром
Товар сертифицирован


ДЫМОВ
www.v-dymov.ru
Товар сертифицирован